Recept "Wielewaal" (pils)

(het winnende recept van de clubwedstrijd in mei van dit jaar!)

Naam bier: Wielewaal						
Toelichting pils						
Mout, soort:						
Pilsmout (DM)	3	EBC	9700	gram		
Palemout (DM)	9	EBC	700	gram		
		EBC		gram		
		EBC		gram		
		EBC		gram		
		EBC		gram		
		EBC		gram		
		EBC		gram		
		EBC		gram		
Hop, soort:						
Saaz	2,00	%alfa	45	gram	10	min. Koken
Saaz	2,00	%alfa	21	gram	30	min. Koken
Saaz	2,00	%alfa	68	gram	75	min. Koken
Magnum	2,00	%alfa	29	gram	FWH	min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
		%alfa		gram		min. Koken
Gist, soort:						
Gist 01 :	Fermentis Saflager w-34/70			Giststarter:	nee	
Gist 02 :				Giststarter:	ja / nee	
Maisch schema						
Temp, graden C	60	70	78			
Tijd, minuten	30	30	5			
Beslag:	1 op		Maischwater:		34,00	liter
			Spoelwater		22,00	liter
Kooktijd totaal	75	min	Kleur		11	EBC
Begin SG	1054		Bitterheid		41	EBU
Opmerkingen (koudhoppen, kruiden, etc)						
Met melkzuur aangezuurd tot een PH van 5.4. Op 1,4 mm geschroot. Hoofdvergisting op 14 graden, en 2 maand gelagerd op 5 graden.						